

Rizky Kurniawati. NIM. 12.03.111.00057. Karakteristik Organoleptik Dan Tekstural *Snack Bar* Berbasis Tepung Ketan Hitam (*Oryza sativa L. Var. glutinosa*) Dan Tepung Tapioka Dengan Penambahan Kelapa Muda Dan Ketan Hitam Kukus. Dibawah Bimbingan Darimiyya Hidayati, S.TP., MP. Dan Rakhmawati, S.TP., MT.

ABSTRAK

Snack bar ketan hitam merupakan makanan ringan berbentuk batang dari pencampuran bermacam-macam bahan seperti kelapa muda kering dan ketan hitam kukus. *Snack bar* ketan hitam menggunakan agen pengikat tepung ketan hitam dan tepung tapioka. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui komposisi terbaik dari *snack bar* berbasis tepung ketan hitam dan tepung tapioka dengan penambahan kelapa muda dan ketan hitam kukus sebagai isi. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan perbandingan proporsi tepung pengikat (tepung ketan hitam:tepung tapioka) dan proporsi pengikat dan isi. Parameter karakteristik organoleptik yang digunakan pada penelitian ini adalah kesukaan warna, rasa, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan keseluruhan dengan jumlah panelis tidak terlatih 30 orang dan parameter karakteristik tekstural yang terdiri dari kekerasan, elastisitas, dan daya kohesif dari *snack bar* yang menggunakan alat *Texture Analyzer*. Dari hasil percobaan telah diperoleh komposisi terbaik *snack bar* dengan parameter *karakteristik organoleptik* yaitu formulasi tepung pengikat (1:1) : isi (1:1) dengan nilai 4,067 untuk warna; nilai 4,350 untuk rasa; nilai 5,033 untuk aroma; nilai 5,533 tekstur; nilai 4,817 untuk keseluruhan. Komposisi terbaik *snack bar* dengan parameter *karakteristik tekstural* yaitu formulasi tepung pengikat (1,8:1) : isi (1:2) dengan nilai 2271,04 untuk hardness; nilai 0,910 untuk cohesiveness; nilai 0,960 untuk springiness.

Kata kunci: *Snack bar*, tepung ketan hitam, tepung tapioka, kelapa muda, ketan hitam

ABSTRACT

Snack bar glutinous black rice is a rod-shaped snacks of mixing various ingredients such as coconut and black rice steamed dry. Snack bar black glutinous binding agents use black rice flour and tapioca flour. The purpose of this study to determine the best composition of the flour-based snack bar glutinous black rice and tapioca flour with the addition of coconut and black rice steamed as the content. This research method using a randomized block design (RAK) with a ratio of the proportion of flour binder (black glutinous flour: tapioca starch) and the proportion of binder and contents. Parameter organoleptic characteristics used in this study is the favorite color, taste, aroma, texture, and preference level overall with the number of panelists trained 30 people and characteristic parameters textural consisting of hardness, elasticity, and power cohesive from the snack bar using the tools Texture analyzer. From the experimental results have been obtained the best composition snack bar with the parameters that the organoleptic characteristics of flour binder formulations (1: 1): content (1: 1) with a value of 4.067 for the color; value of 4.350 to taste; value of 5.033 for flavoring; value of 5.533 texture; 4.817 for overall value. Snack bar with the best composition parameters textural characteristics ie flour binder formulation (1.8: 1): content (1: 2) with a value of 2271.04 for hardness; value of 0.910 for cohesiveness; 0,960 value for springiness.

Keywords: *Snack bar, black glutinous rice flour, tapioca flour, coconut, black rice*